

BISQUE DI GAMBERI

Ingredienti per 8 persone:

- 30-40 gamberi ben lavati, meglio se ancora vivi,
- 1 cipolla grossa, tritata fine,
- 1 carota grossa, tritata fine,
- 1 gambo di sedano, tritato fine,
- 1 foglia di alloro sminuzzata,
- 1 cucchiaino di timo eventualmente con origano e maggiorana,
- 4 cucchiaini di brandy o cognac,
- 4 dl di vino bianco secco Pinot o Soave,
- sale,
- pepe di caienna,
- 1,25 l di fumetto di pesce,
- 100 g di mollica di pane sminuzzata,
- 1,5 dl di doppia panna,
- 30 g di burro.

Prima cosa preparare il battuto con cipolla, carota timo alloro in 30 grammi di burro a fuoco basso per circa 15 minuti, mescolando cercando di non far prendere colore alle verdure.

Versate il cognac ed il vino.

Alzate la fiamma e introdurre i gamberi vivi.

Aggiungete il sale ed il pepe di caienna.

Diminuire la fiamma e lasciare bollire per altri 10 min circa.

Spegnere e lasciar freddare.

Quando sarà possibile metterci la mano senza ustionarsi, estraete i gamberi, sgusciateli e mettete la polpa da parte dopo aver suddiviso in tre parti ogni gambero.

In un mortaio pestate i gusci e tutti gli scarti dei gamberi un po' alla volta sino ad ottenere una pasta morbida.

Incorporate il battuto col sugo di cottura all'impasto di scorze ed al fumetto di pesce, e lasciate bollire per alcuni minuti, dopodiché passare il tutto al passaverdure, aggiustare di sale e di pepe.

Rimettere il tutto in pentola e portare ad ebollizione, aggiungere la mollica di pane e lasciar bollire il tutto per altri 10 minuti circa poi passate il sugo ad un setaccio a maglie molto fitte.

Aggiungere la panna ed i tranci di gamberi, riportare la bisque a bollore per due o tre minuti.

Servire usando le code dei gamberi come guarnizione dei piatti.

Per il fumetto di pesce, vedere ricetta FUMETTO DI PESCE.